



Käsewähe mit Blitzteig

Für 4-6 Personen als Hauptgang
Für 10-12 Personen als Apéro
Zeit: 1 Stunde

Zutaten:

Blitzteig:

100g Butter
1 dl Wasser
1KL Salz
150g Weissmehl
100g Vollkornmehl

Füllung:

2 EL Rapsöl
1 Lauchstängel
2 Rüebli
wenig Salz
2 EL Weisswein
250g Tilsiter extra

Guss:

2-3 dl Milch oder Rahm
2 Eier
Pfeffer, Salz

Teig vorbacken: Teig ohne Belag 15 Min. im auf 200C° vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille vorbacken

Zubereitung:

Blitzteig: Butter in Pfanne geben und auf kleiner Stufe schmelzen (darf nicht sieden). Wasser zugeben und leicht auskühlen lassen.

Mehl und Salz in Schüssel geben, Flüssigkeit zugeben und mit einem Teighörnli die Zutaten kurz zu einem Teig zusammenfügen.

Teig auf einem Backtrennpapier auswallen und in eine Kuchenform von 28cm Ø geben. Dann ca. 30 Min. kühlstellen.

Füllung: Öl in Bratpfanne erhitzen. Gemüse in kleine Würfel schneiden und mit dem Salz zum Rapsöll geben, dann zudecken und auf mittlerer Stufe 5-10 Min. dünsten.

Weisswein zugeben und leicht auskühlen lassen. Tilsiter mit der Röstiraffel reiben zugeben und mischen.

Guss: Alle Zutaten für den Guss in einem Massbecher gut mischen und nach dem Vorbacken zusammen mit der Füllung auf dem Wähen Boden verteilen.

Wähe fertig Backen: 15 Min. auf der untersten Rille bei 200°C fertigbacken.

Tipp:

Anstelle von Blitzteig fertigen Blätterteig verwenden.

Die Wähe kann am Vortag zubereitet werden. Für Apéro Häppchen die ausgekühlte Wähe in kleine Stücke schneiden und im Ofen nochmals 5 Min. aufbacken bei 180°C.